



*La qualità non è mai casuale,
è sempre il risultato
di una ricerca costante.*

Nel prosciuttificio Ghirardi OnestO la tradizione si respira nell'aria come il profumo dei prosciutti. Situato nei pressi del suggestivo Castello di Torrechiara, dal 1972 Ghirardi OnestO fa parte della storia di Langhirano, porta d'accesso all'Alta Val Parma, dove il microclima tra mare e monti e la millenaria tradizione delle maestranze specializzate, rendono unico il prosciutto crudo.

Su questa unicità il prosciuttificio Ghirardi OnestO fonda la sua ragion d'essere, poichè produce da sempre, con tenacia e passione, un prosciutto di qualità superiore ottenuto grazie a una selezionatissima materia prima, esclusivamente di filiera padana, con il supporto di tecnologie innovative.

Tutti i prosciutti firmati Ghirardi OnestO sono certificati e garantiti in base alla normativa vigente, dal ritiro della carne fresca fino alla spedizione. Ghirardi OnestO produce 15 mila prosciutti crudi l'anno, stagionati minimo 18 mesi fino a oltre 36 mesi.

Il profumo di cantina e l'aroma inebriante, ma soprattutto il sapore delicato e naturale, distinguono il prosciutto Ghirardi OnestO oltre l'eccellenza. Dolce, rosa e profumato, è un prosciutto inconfondibile, destinato all'alta ristorazione e alle più esclusive gastronomie italiane e internazionali.

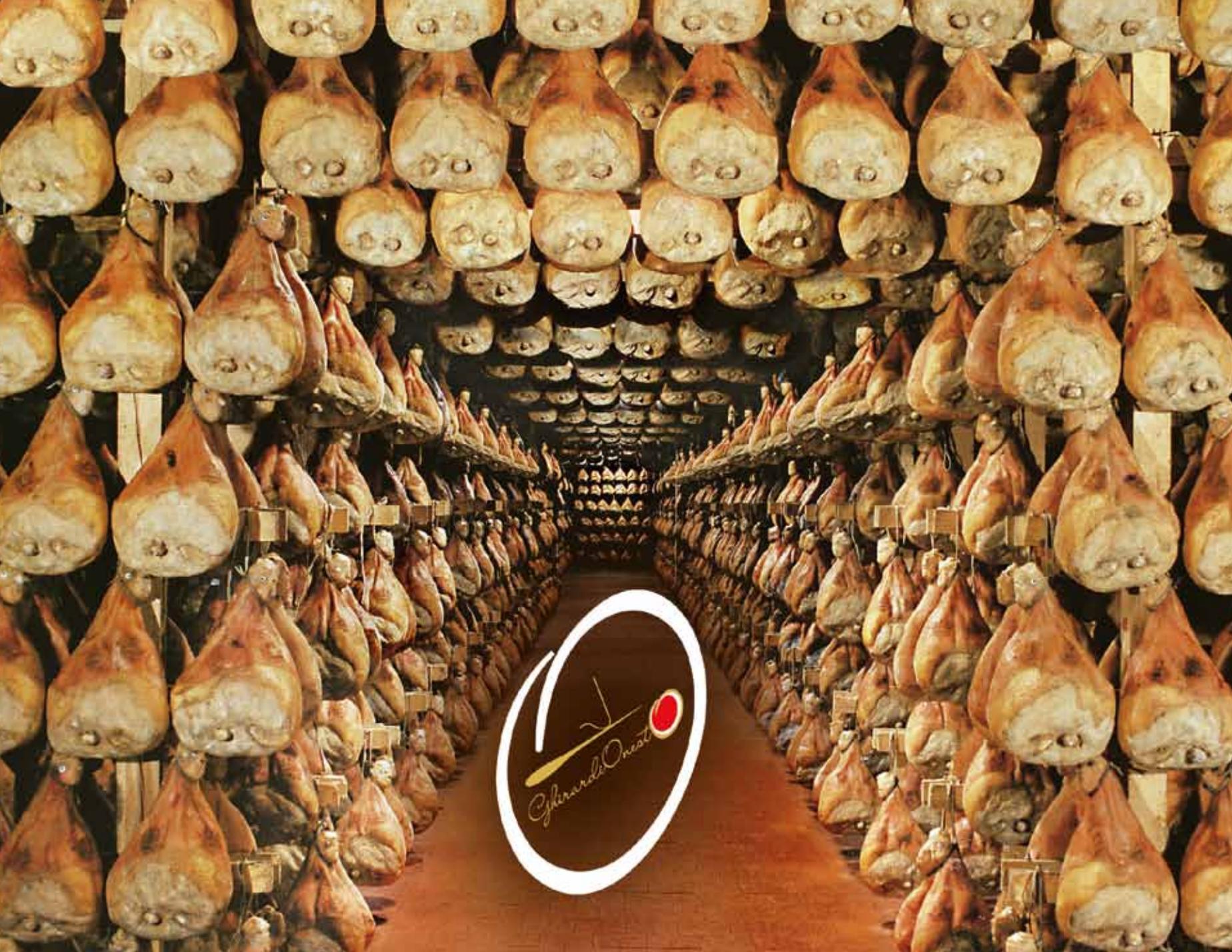
Ghirardi OnestO, prosciutto crudo a regola d'arte.



Castello di Torrechiara











GHIRARDI ONESTO

PROSCIUTTO
DI PARMA DOP





CHIRARDI ONESTO GOURMET

PROSCIUTTO
DI PARMA DOP



CHIRARDI ONESTO GOURMET

PROSCIUTTO
DI PARMA DOP



CHIRARDI ONESTO GOURMET

PROSCIUTTO
DI PARMA DOP



CHIRARDI ONESTO GOURMET

PROSCIUTTO
DI PARMA DOP







CHIRARDI ONESTO

FILIERA ALLEVAMENTO UNICO

PROSCIUTTO CRUDO
EXTRADOLCE



CHIRARDI ONESTO

FILIERA ALLEVAMENTO UNICO

STROLGHINO DI CULATELLO



CHIRARDI ONESTO

FILIERA ALLEVAMENTO UNICO

SALAME ARTIGIANALE
STAGIONATO IN CANTINA



CHIRARDI ONESTO

FILIERA ALLEVAMENTO UNICO

SPALLA COTTA DI SAN SECONDO
LAVORATA A MANO



MAXIMA
MAXIMA
MAXIMA
salumeria



MAXIMA XXL è una linea di salumeria esclusiva che si distingue per l'unicità dei suoi prodotti, inconfondibili per qualità, gusto, dimensione.

I salumi **MAXIMA XXL** infatti, sono più grandi di quelli tradizionali perchè derivano da un suino di taglia eccezionale. Si tratta del **Vero Suino Padano Extrapesante**, risultato di una ricerca trentennale condotta in una solitaria azienda agricola situata all'interno del Parco del Fiume Oglio. La genetica del **V.S.P.E.**, che vive 24 mesi, gli consente di pesare oltre 300 chili, pur essendo alimentato naturalmente solo con cereali di filiera ecosostenibile, in maggior parte mais e orzo non modificati geneticamente, prodotti nei 180 ettari di terreno dell'azienda.

Nonostante le potenzialità, la produzione di questo particolare suino si limita a 200 esemplari l'anno, perchè si vuole allevarli ancora artigianalmente seguendo la tradizione contadina, ma con più conoscenza e tecnologia.

Ogni salume della linea **MAXIMA XXL** è un pezzo unico, numerato e certificato, a garanzia del controllo assoluto di tutto il ciclo produttivo.



*Vero Suino Padano
EXTRAPESANTE di 300 kg*





Mais



Soya



Orzo



Cantina





IA
LIMA
salumeria

IA
salumeria

CRUDO MAXIMO



CRUDO DI SPALLA



CULATTA DI PROSCIUTTO



FIOCCO DI PROSCIUTTO IN COTENNA



COPPA ARTIGIANALE STAGIONATA IN CANTINA



PANCETTARTIGIANALE STAGIONATA IN CANTINA



GUANCIALE LEGGIERAMENTE AFFUMICATO



LARDO AROMATIZZATO





MAXIMA
salumeria



Prosciuttificio Ghirardi Onesto s.p.a.

Via Cascinapiano, 24 - 43013 Langhirano (PR) - Italy
T +39 0521857617 - F +39 0521858287
ghirardionesto.it - info@ghirardionesto.com



ISO 14001:2015



ISO 9001:2015



BS OHSAS 18001:2007



ISO 22005:2007

Prosciutto di Parma DOP
intero con osso e disossato



EMAS